

Lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **120 g** šecera
- **20 g** vanilin šecera
- **1** jaje
- **200 g** maslaca
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/2 kašičice** rendane limunove kore
- **2-3 kašike** mleka

Za nadev:

- **1 kg** očišćenih jabuka (zelenih, crvenih, žutih...)
- **100 g** šecera
- **1 kašika** prezli

Za posipanje:

- **1 kašika** šecera u prahu
- **1/2 kašičice** cimeta

Priprema

Za pripremu testa izmešajte: brašno, šećer, vanilin šećer, cimet i limunovu koru, pa napravite udubljenje. Maslac otopite-mešajte ga prilikom topljenja-on treba da bude mek, ali ne skroz tecan. Sipajte ga u udubljenje, dodajte jaje i 2-3 kašike mleka. Umesite glatko testo, uvijte ga u kesu i ostavite da odstoji u frižideru oko pola sata.

Dok se testo odmara, pripremite nadev: Jabuke izrendajte, a ako su previše socne, blago ih ocedite, dodajte šećer i kratko ih prodinstajte u široj šerpi, oko pet minuta. Dodajte prezle i izmešajte

Dok se nadev hladi, razvijte testo Podelite ga na dva dela i razvijte pravougaonike dimenzija 20x30 cm. Obložite pleh tih dimenzija papirom za pečenje i stavite jednu koru, preko nje rasporedite nadev, pa preklopite drugom korom. Pecite u zagrejanoj rerni na 150 C, 40 minuta, (5 minuta pred kraj, pojačajte temperaturu na 170 C.

Kada se pita prohladi, isecite je na željene komade i pospite mešavinom šećera u prahu i cimeta. Proveravajte pitu tokom pečenja, kako je ne biste prepekli kao ja ;): Ništa novo od mene. Ne poštujem staru narodnu: kuvarice manje zbori da ti rucak ne zagori ;). Pita je bolja kada odstoji dan ili dva. Naravno, potrebno je da je držite u zatvorenoj posudi ili upakujete u kesu.

Savet